



**BARN- OCH UTBILDNINGSS
FÖRVALTNINGEN**

Vallsjöskolan

Rektor Gunilla Rosenquist tel. 0382-152 91
Skolassistent Anne Björkegren tel. 0382-152 72

Matråd 151111

Alida 5b, Filippa 5a, Moa 6b, Diana 6b, Arvid 4b, Oskar 3a, Elias 2b, Leo 2a, Elise 1b, Isabelle 4a, Karin 1a, Joel 5b. Gunilla och Lena Vinlöf.

- Bra mat!
- Behövs pizza o tacos oftare.
- Kall sås oftare till fisk och potatis.
- Kyckling oftare.
- Nya stolarna och borden är sköna.
- Barbequefisken var god.
- Önskar fruktsallad till efterrätt.
- Blanda inte grönsaker
- Salt och kryddor/ kryddbord
- Gurka oftare och tomat varje dag
- Lax, kyckling nuggets oftare
- Gluten vill ha fisk utan panering
- Inga bitar i potatismoset
- Alltid spagetti och köttfärsås efter lov- ändra på det
- Kryddning pizzasallad
- Mera majs
- Kan man ha örat i matsalen
- Alternativ till fisk
- Chilliketchup
- Mer såser
- Pommes och hamburgare
- Bra att sitta på Björken
- Mer efterrätter
- Juice
- Maten räcker inte alltid till sexorna
- Kinapinnar
- Kul med udda rätter
- Saknar mexicanasoppan
- Man tar för mycket smör på knäckebröd
- Vill ha mjukt bröd även när det inte är soppa
- Leverbiffen? Den skulle vara borta men nu kommer den igen?
- Hur är det att ha elever i köket? Har fungerat jättebra!
- Kan man få det lite ljusare, mysigare i matsalen? Det finns alltid någon som blåser ut ljusen??

- Det blir geggigt i botten på t.ex. morötterna
- Kan man få bestämma mat någon dag i veckan?
- Soppa och pizza oftare
- Jonnys senap. Det finns!
- Korv med bröd
- Bullrigt i matsalen
- Kan man ha lite tyst musik på?
- Tomater utan rödlök
- Pannkakor
- Vi ser fram mot julbordet
- Spring inte i matsalen!
- Intressant att veta hur mycket mat som slängs och vad det kostar
- Fungerar bra i matsalen
- Tiden räcker till
- Några vill äta tidigare
- Makaroner och köttbullar oftare
- Mer ”barnmat” typ fiskpinnar
- Efterrätt och saft varje fredag
- Mat från olika länder
- Vi förstår varför man inte får tacos oftare då det är dyrt med allt som är till
- Pommes med kyckling
- Raggmunk oftare
- Pasta, kassler och vitlökssås oftare
- Vi gillar tomatsoppan
- Lasagne oftare
- Olika fiskrätter
- Potatisbullar saknar vi
- Vi vill gärna få smaka på den vegetariska maten
- Vi gillar fläskpannkaka
- Borden är inte alltid ordentligt avtorkade när man kommer
- Ibland är det hår i maten. Många som står i kön grejar med håret.
- Bra med smörgåsar om man inte gillar maten
- Bra med morötter och pizzasallad varje dag
- Gott med frukt i salladen

Lena får ordet.

Vi fyra som jobbar i köket gör mat till 600 barn. Vallsjöskolan och förskolor. Lena är kock och lagar maten. Stekt potatis blir det bara om det finns kokt potatis över. Det är för att det inte ska bli matsvinn. Då blir det inte alltid till alla. Den mat som varit ute i matsalen måste slängas men den mat som finns i värmeskåpet kan användas en annan dag. Ibland blir det lite extra till någon/ några klasser. Brukar göra så att det rullar på klasserna. Vad huset förmår- ibland måste man tömma frysen med sådant som finns en låda av varje. Det gör att det blir olika mat till olika klasser och förskolor. Ibland blir det överraskning med något roligt.

Mexicanasoppan- det tar jag med mig! Det finns ett matråd som bestämmer matsedel. Maten planeras för 8-9 veckor framåt.

Våra politiker har tagit ett beslut att vi ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer. Där står hur många gånger i månaden man ska äta korv, fisk, kyckling m.m. Där står också om efterrätt- det ska serveras knappt en gång/

termin. Detta är för att många barn är överviktiga och vi har sällan undernärda barn. Meningen är att föräldrarna ska kunna bjuda på godsaker hemma och då behövs det inte i skolan. Därför serveras inte heller saft och juice.

Pommes fungerar inte så bra när man ska göra månget bläck. Efter en stund är de inte frasig längre utan mjuka och mosiga.

Kryddor- rekommendationen är att vi ska minska saltintaget med 50 %. Därför är det inte så lämpligt. Om någon tycker att det smakar alldeles för lite krydda- bättre att då fråga Lena om man kan få lite extra.

6: orna- ni kommer ofta sent. Ibland 12.35. Vad är det som gör det? Är ni mätta av knäckebrödet? Det fungerar inte för personalens tider i köket!

Musik har vi testat men då pratades det ännu högre.

Blandade grönsaker- man ska ha 5 grönsaker. Lena tar med till de två som gör salladerna att tänka extra på detta.

Pannkakor- mer mellanmål eller efterrätt. Man får inte i sig tillräckligt som en fullvärdig middag.

Den vanliga kalla såsen till fisk är lite en prisfråga. Man har ca 10: -/ elev och måltid. Det ska räcka till grönsaker/ middagen/ mjölk/ knäckebröd/ smör. Man ska servera inälvsmat 2 ggr/ månad enligt rekommendationerna. Gärna öka det intaget. Det gör att det serveras leverbiff och blodpudding.

Vid pennan/ Gunilla.